

Benvenuti al Ristorante Zefiro



Ristorante

Zefiro



Ristorante Zefiro



ristorante_zefiro



www.ristorantezefiro.it

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ora khorasan)</i>	<i>Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci di macadamia)</i>
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	<i>Senape e prodotti a base di senape</i>
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	<i>Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg</i>
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>
<i>Latte e prodotti a base di latte</i>	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>

In base al Regolamento succitato, si prega di avvisare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di effettuare l'ordinazione. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva per guidare al meglio la vostra scelta.

Le nostre proposte

ANTIPASTI

<i>Degustazione di antipasti (per due persone)</i> <i>(5 assaggi di antipasti di mare a discrezione della cucina)</i>	35,00
<i>Mix di crudità</i> <i>(3 scampi*, 4 gamberi*, 3 cozze, 3 vongole)</i>	18,00
<i>Ostriche</i> <i>(al pezzo)</i>	3,50
<i>Cozze alla marinara o in zuppa</i>	10,00
<i>Vongole alla marinara o in zuppa</i>	13,00
<i>Affumicato misto di spada e tonno</i>	11,00
<i>Insalata di polpo* con radicchio e patate</i>	12,00
<i>Bocconcini di pesce spada*</i> <i>(pesce spada, cipolline caramellate)</i>	11,00
<i>Gamberi* alla catalana</i> <i>(gamberi*, pomodoro fresco, sedano e cipolla)</i>	11,00
<i>Cozze gratinate</i>	11,00
<i>Antipasto di terra</i> <i>(salumi sardi, pecorino, olive, verdure sott'olio)</i>	11,00

PRIMI PIATTI

<i>Fregola ai crostacei* e frutti di mare (per due)</i>	29,00
<i>Trofie dello Zefiro</i> <i>(gamberi rossi*, cozze, pomodoro fresco, zucchine, bottarga)</i>	14,00
<i>Spaghetti alle vongole</i>	13,00
<i>Ravioli di ricotta al pomodoro</i>	12,00



SECONDI PIATTI DI PESCE

Frittura mista <i>(calamari*, gamberetti*, pesci di paranza, cozze)</i>	14,00
Calamari* fritti	14,00
Seppie* alla griglia <i>(2 seppie, 300 grammi circa)</i>	12,00
Gamberoni* rossi alla griglia <i>(5/6 gamberoni, 200 grammi circa)</i>	19,00
Scampi* alla griglia <i>(3 scampi, 300 grammi circa)</i>	19,00
Pesce di mare alla griglia (all'etto)	6,50
Pesce di mare alla vernaccia (all'etto) <i>(con patate e pomodoro fresco)</i>	7,00
Aragosta alla catalana o alla sarda (all'etto) <i>(in base alla disponibilità)</i>	15,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

Costata di manzo alla griglia con contorno <i>(400 grammi circa)</i>	17,00
Porchetto alla sarda con contorno (al Kg) <i>(solo su prenotazione)</i>	35,00

CONTORNI

Insalata mista	3,00
Pinzimonio	4,00
Verdure grigliate	5,00
Patatine fritte	4,00



DESSERT

Seadas*	5,00
Raviolini fritti (6 pezzi)	5,00
Sorbetto al limone	4,00
Dolce della casa (in base alla disponibilità del giorno)	5,00
Frutta (in base alla disponibilità del giorno)	4,00

*** Prodotti surgelati a seconda della stagione.**



BEVANDE

<i>Acqua</i>	2,00
<i>Coca cola</i>	2,50
<i>Fanta</i>	2,50
<i>Sprite</i>	2,50
<i>Thè alla pesca</i>	2,50
<i>Birra Ichnusa (33 cl)</i>	2,50
<i>Birra Ichnusa non filtrata (33 cl)</i>	3,00

Coperto **2,00**

